









Programme Champagnes de Vignerons

et Lycées Hôteliers

ENJEUX & MODE D'EMPLOI



Alice Rebillard – arebillard@painvincompany.com
18 Rue Duphot 75001 Paris
Tel. +33 (0)1 55 35 81 80



Enjeu

Le Syndicat Général des Vignerons et le Ministère de l'Education Nationale se sont associés avec la marque collective Champagnes de Vignerons afin de sensibiliser les élèves des lycées hôteliers à la région Champagne et à ses produits emblématiques.

Les Champagnes de Vignerons proposent de mettre à votre disposition des outils pédagogiques afin de guider les professeurs et leurs classes dans la découverte des vins de Champagne.

La marque collective « Les Champagnes de Vignerons » regroupe les vignerons et sociétés de producteurs de Champagne. Elle a été créée en 2001 par le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne avec un objectif : assurer la promotion des Champagnes élaborés par le vignoble. Les Champagnes de Vignerons réalisent 30% des ventes totales de Champagne dans le monde et 46% des ventes en France, c'est ainsi le premier expéditeur de Champagne au monde.

Le sens pédagogique de ce partenariat est de faire découvrir le métier de vigneron en Champagne, les terroirs, l'élaboration du produit et les cinq grands types de champagne : brut sans année, blanc de blancs, blanc de noirs, millésimé, rosé et des vins clairs.

Ce partenariat propose de faire venir des vignerons de Champagne dans vos classes pour que ceux-ci présentent eux-mêmes aux élèves l'histoire et l'économie du Champagne ainsi que leur méthode d'élaboration. Cette présentation s'accompagne d'une dégustation et d'une analyse sensorielle des différents types de Champagnes.

Les grandes parties abordées lors de la présentation seront les suivantes : le rôle du Syndicat, l'Histoire & la Géographie, la Vinification & la Dégustation, la Commercialisation & le Service en Salle, Accords mets & Champagnes.



Alice Rebillard – arebillard@painvincompany.com
18 Rue Duphot 75001 Paris
Tel. +33 (0)1 55 35 81 80



Mode d'emploi

Les Champagnes de Vignerons souhaitent faire découvrir le métier de vigneron en Champagne, les terroirs, l'élaboration du produit et les cinq grands types de champagne (brut sans année, blanc de blancs, blanc de noirs, millésimé, rosé et des vins clairs) aux élèves en formation hôtellerie-restauration.

L'ambition du programme est de former les futurs professionnels de l'Hôtellerie-Restauration à la diversité qu'il existe en Champagne et dans l'AOC Champagne en intervenant sous différentes formes auprès des différents établissements intéressés par la démarche.

Les formats d'intervention proposés :

- **L'intervention et la venue de vignerons et/ou d'experts œnologues**
  Ils viendront présenter les Champagnes de Vignerons et faire déguster leurs propres cuvées.
  Les grandes parties abordées seront les suivantes : Le rôle du Syndicat (qui permettra d'aborder les points plus politiques liés au vignoble), Histoire & Géographie, Vinification & Dégustation, Commercialisation & Service en Salle, Accords mets & Champagnes.

Cette forme d'intervention dépend de la disponibilité des vignerons. La priorité sera ainsi donnée aux projets pédagogique d'envergure et regroupant plusieurs classes ou établissements.

- **Le repas thématique**
  L'organisation d'un repas autour du Champagne permettant de faire travailler les élèves sur les accords mets et vins et de proposer aux clients un repas thématique en présence des vignerons.

- **La visioconférence**
  Pour les établissements équipés, il est possible de mettre en place une visioconférence avec un vigneron et/ou un expert œnologue qui pourra faire la présentation et accompagner la dégustation (échantillons envoyés en amont).

- **La dotation et le kit pédagogique**
  Dans un premier temps pour les établissements qui ont déjà pu bénéficier de la présentation et qui en font la demande, une dotation accompagnée d'un kit d'outils pédagogiques pourra leur être envoyée. Cet envoi impliquera un compte-rendu détaillé de l'utilisation de ces outils.

La logistique de ce partenariat est assurée par l'Agence Pain Vin & Company.

Vous êtes invités à contacter Alice Rebillard à l'Agence Pain Vin & Company pour obtenir de plus amples informations et pour proposer les dates pour mettre en place en projet.





Qui sont les Champagnes de Vignerons ?

Le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne et les Champagnes de Vignerons

- **Deux grandes missions fondamentales du Syndicat Général des Vignerons :**
  - **Représentation et défense des vignerons**
  - **Accompagnement des exploitations viticoles**

- **Les Champagnes de Vignerons:**
  - **La marque collective** du vignoble a été créée par le Syndicat Général des Vignerons en 2001
  - **5000 adhérents** : vignerons et coopératives
  - **Objectifs** :
    - Promouvoir le vignoble au niveau national
    - Proposer des services pour aider les vignerons à mieux communiquer et vendre
  - **Cibles & moyens de communication** :
    - Grand public
    - Prescripteurs
    - Adhérents

